

Dort Vajíčko

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 16

- Vejce 3 ks
- Cukr moučkový 150 g
- Máslo 150 g
- Polohrubá mouka 150 g
- Olej 1 lžíce
- Marmeláda na potřetí 5 lžíce
- Vanilkový krém Dr.Oetker 1 ks
- Mléko 200 ml
- Cukr krystal 3 lžíce
- Kokos strouhaný 2 hrst
- Lentilky 1 balení
- Čokoláda na vaření 50 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

Žloutky utřeme s cukrem, přidáme máslo a vše vyšleháme do pěny. Po troškách přidáme mouku, nakonec vmícháme sník ušlehaný z bílků.

Formu ve tvaru vejce, která nemá dno, zespodu přikryjeme alobalem nebo pečícím papírem. Takto vytvořené dno a boky potřeme olejem. Vlijeme půlku těsta. Pečeme v předem vyhřáté troubě při

220 °C asi 20 minut. Po upečení vyzkoušíme špejlí.

Necháme vychladit a pak těsto pomocí nože vykrojíme z formičky. Poté překrojíme a namažeme marmeládou a silnější vrstvou krému, který jsme si připravili podle návodu na krabičce (obsah sáčku vyšleháme s 200 ml mléka a 3 lžícemi cukru). Krémem natřeme i boky dortíku. Obalíme je v kokosu nebo můžeme použít mleté ořechy. Povrch dortu potřeme čokoládou na vaření a pak hotové vajíčko ještě dozdobíme podle fantazie lentilkami.